

# Tvarohová buchta s povidlím

## Suroviny

### Těsto:

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mléka pokojové teploty
- ½ hrnku oleje nebo másla
- 2 celá vejce
- 1 prášek do pečiva

### Tvarohová náplň:

- 2 tvarohy (ve vaničce)
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 1 vanilkový pudink prášek
- 2 celá vejce
- ¾ hrnku mléka
- povidlí nebo marmeláda

## Postup přípravy receptu

Všechny přísady na těsto vyšleháme v míse.

V druhé míse si zpracujeme tvarohovou náplň. Opět vše smícháme dohromady.

Na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech vylijeme polovinu těsta, roztáhneme až do krajů.

Na to vylijeme celou tvarohovou náplň jako druhou vrstvu. Povidla poklademe malou lžičkou do této náplně, tak, jako bychom kladli ovoce.

Nakonec to celé zalijeme zbytkem těsta a dáme pozvolna péct do vyhřáté trouby na cca 160 °C dozlatova, je opravdu výborná a chutná podobně jako hanácké koláče.



<https://www.toprecepty.cz/recept/21886-uzasne-rychla-tvarohova-buchta-s-povidlim-chut-jako-kolace-hned-hotova/>

